



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)
PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं० 406]

नई दिल्ली, सोमवार, दिसम्बर 22, 1980/पाँच 1, 1902

No. 406]

NEW DELHI, MONDAY, DECEMBER 22, 1980/PAUSA 1, 1902

इस भाग में भिन्न पृष्ठ संख्या दी जाती है जिससे कि यह अलग संकलन के रूप में रखा जा सके
Separate paging is given to this Part in order that it may be filed as a separate compilation

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

स्वास्थ्य विभाग

अधिसूचना

नई दिल्ली, 22 दिसम्बर, 1980

सं० का० नि०-710(अ)—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए नियमों का एक प्रारूप खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त अधिनियम कहा गया है) की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा यथाप्रवर्धित भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय (स्वास्थ्य विभाग) की अधिसूचना संख्या गा० का० नि० 1321 तारीख 18 अक्टूबर, 1979 के अधीन भारत के राजपत्र भाग 2, खंड 3, उपखण्ड (i) तारीख 2 नवम्बर, 1979 के पृष्ठ 2444-2451 पर प्रकाशित किया गया था तथा अधिसूचना संख्या गा० का० नि० 9(अ) दिनांक 16-1-1980 द्वारा संशोधित किया गया था, जिसमें उन सभी व्यक्तियों से 31-3-80 तक आशेष और मुआवज़ा मांगे थे, जिनके उनमें प्रभावित होने की सम्भावना थी।

और केन्द्रीय सरकार ने उक्त प्रारूप की बाबत जनता से प्राप्त आशेषों और मुआवज़ों पर विचार कर लिया है,

अतः केन्द्रीय सरकार, उक्त अधिनियम की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य मानक केन्द्रीय समिति से परामर्श करने के पश्चात् खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात्:—

1. इन नियमों का मक्षित नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (स्ट्रॉ संशोधन) नियम, 1980 है।

2. ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

3. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) के नियम 57 में, उपनियम (2) के नीचे की मारणी में क्रम सं० 1 की मद (1-के) और उसमें सम्बद्ध स्तंभ (2) और (3) में प्रविष्टियों के पश्चात् क्रमशः निम्नलिखित मदें और प्रविष्टियाँ अंतःस्थापित की जाएँगी, अर्थात्:—

(2)

(3)

“1(ख) खाद्य तेल

10”

3 उक्त नियमों के परिशिष्ट ‘ख’ में, मद 17.17 के पश्चात् निम्नलिखित मदें अंतःस्थापित की जाएँगी:—

“17.18”—आयातित रेपसीड तेल (तोड़िया का तेल), से (क) ऐसा तेल अभिप्रेत है जो निष्पीड़न या विलायक निष्कर्षण पद्धति से प्रासिका के कम्पेस्ट्रीज, जुमिया या नेपास किस्मों के स्वच्छ और ठोस बीजों के बीजों से प्राप्त होता है और जिसका भारत में आयात होता है, या

(ख) निष्पीड़न या विलायक निष्कर्षण पद्धति से प्रासिका के कम्पेस्ट्रीज, जुमिया या नेपास किस्मों के स्वच्छ और ठोस आयातित तोड़ी के बीजों से प्राप्त तेल अभिप्रेत है।

यह स्क्वच होगा और दुग्ध, तिलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रजकों या फ्लेवर वाले पदार्थों से या खनिज-तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्:—

(क) बूटीरो-रेफ्रेक्टोमीटर में 40° से 51.0—64.8 रीडिंग पर या 40° से पर अपवर्तनांक	1.4600—1.4690
(ख) आयोडीन मान (विज पद्धति)	91—126
(ग) मायुनीकरण मान	166—198
(घ) अमायुनीकारक पदार्थ	2.0 प्रतिशत से अनधिक
(ङ) आरामोन तेल के लिए परीक्षण	नकारात्मक
(च) हाइड्रोमियातिक अम्ल के लिए परीक्षण (कैरिक क्लोराइड परीक्षण)	परीक्षण में पास हो
(छ) वसायुक्त अम्ल जिसे (घोलित अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है)	3.0 प्रतिशत से अनधिक
या अम्ल तत्व	6.0 से अनधिक

आम्ल में आयाति नोटिशा का तेल या विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त तंत्रिया के तेल का मानक उपभाग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और वह मदक 17.15 से अधिकस्थित मानकों के अनुरूप होगा किन्तु वसा रहित अम्ल के तत्व 0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे (उसमें अम्ल तत्व 0.6 से अधिक नहीं होगा)। इसमें प्रज्वलन ताप (पेन्के-मार्टेन बंद पद्धति) 250° से कम नहीं होगा।

क 17.19 ताइ का तेल से ताइ के फलों (इलेडम गुडनीनिस) के गुदे से निष्पीडित पद्धति से या विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया से प्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह स्क्वच होगा, दुग्ध, तिलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रजकों और फ्लेवर वाले पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:—

(क) बूटीरो-रेफ्रेक्टोमीटर 50° से पर रीडिंग	35.5—44.0
या 50° से पर अपवर्तनांक	1.4491—1.4552
(ख) गलनांक (कैणिका स्निप पद्धति)	37° से से अनधिक
(ग) आयोडीन मान (विज पद्धति)	45—56
(घ) मायुनीकरण मान	195—205
(ङ) अमायुनीकारक पदार्थ	1—2 प्रतिशत से अनधिक
(च) वसा रहित अम्ल (जिसे घोलित अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है)	5.0 प्रतिशत से अनधिक
या अम्ल तत्व	10.00 अनधिक

ताइ के तेल का मानक उपभाग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और वह मदक 17.15 से अधिकस्थित मानकों के अनुरूप होगा इसका प्रज्वलन ताप (पेन्के-मार्टेन बंद पद्धति) 250° से कम नहीं होगा।

क 17.20 पामोवित से ताइ के फलों के (इलेडम गुडनीनिस) पोषों के गुदे से प्राप्त ताइ के तेल के प्रभाजन से निष्पीडित पद्धति से या विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया से प्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह स्क्वच

होगा, दुग्ध, तिलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रजकों और फ्लेवर वाले पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्:—

(क) बूटीरो-रेफ्रेक्टोमीटर 40° से पर रीडिंग	43.7—52.5
या 40° से पर अपवर्तनांक	1.4550—1.4610
(ख) आयोडीन मान (विज पद्धति)	54—62
(ग) मायुनीकरण मान	195—205
(घ) अम्ल तन्त्र	10° से से अनधिक
(ङ) अमायुनीकारक पदार्थ	1.2 प्रतिशत से अनधिक
(च) वसा रहित अम्ल (जिसे घोलित अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है)	3.0 प्रतिशत से अनधिक
या अम्ल तत्व	6.0 से अनधिक

विलायक निष्कर्षण की पद्धति से प्राप्त किए ताइ के तेल का मानक उपभाग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और वह मदक 17.15 से अधिकस्थित मानकों के अनुरूप होगा। इसका प्रज्वलन ताप (पेन्के-मार्टेन बंद पद्धति से) 250° से कम नहीं होगा।

क 17.21 ताइ की गिरी का तेल से ताइ के फलों (इलेडम गुडनीनिस) से प्राप्त ठोस गिरी से निष्पीडित पद्धति से या विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया से प्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह स्क्वच होगा, दुग्ध, तिलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रजकों और फ्लेवर वाले पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्:—

(क) बूटीरो-रेफ्रेक्टोमीटर 40° से पर रीडिंग	35.3—39.5
या 40° से पर अपवर्तनांक	1.4490—1.4520
(ख) आयोडीन मान (विज पद्धति)	10—23
(ग) मायुनीकरण मान	237—255
(घ) अमायुनीकारक पदार्थ	1.2 प्रतिशत से अनधिक
(ङ) वसायुक्त अम्ल (जिसे घोलित अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है)	3.0 प्रतिशत से अनधिक
या अम्ल तत्व	6.0 से अनधिक

विलायक निष्कर्षण की पद्धति से प्राप्त किए गए ताइ की गिरी के तेल का मानक उपभाग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और वह मदक 17.15 से अधिकस्थित मानकों के अनुरूप होगा। इसका प्रज्वलन ताप (पेन्के-मार्टेन बंद पद्धति से) 250° से कम नहीं होगा।

क 17.22—सूरज मूखी के बीज के तेल से, स्क्वच और ठोस सूरज-मूखी के बीजों या डेल्टेडम एग्रम लिन (फेमिली : कम्बोजिट) के बीजों के केक से निष्पीडित पद्धति से या विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया से प्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह स्क्वच होगा, दुग्ध, तिलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रजकों और फ्लेवर वाले पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा अर्थात्:—

(क) बूटीरो-रेफ्रेक्टोमीटर 40° से पर रीडिंग	57.1—82.9
या 40° से पर अपवर्तनांक	1.4640—1.4800

(ख) आयांशीन मान (विज पद्धति)	100—145
(ग) मायुनीकरण मान	188—194
(घ) असादनीकरणक पदार्थ	1.5 प्रतिशत में अनधिक
(ङ) बसा मुक्त अम्ल (जिसे आर्लीक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है)	3.0 प्रतिशत में अनधिक
या अम्ल मान	6.0 में अनधिक

विलायक निष्कर्षण की पद्धति से प्राप्त किए गए सूरजमुखी के तेल की मानकीय उपभोग के लिए प्रभाव परीक्षण किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और वह सब 17.15 में अधिस्थित मानकों के अनुसार होगा। इसका प्रखलन ताप (पेन्के मार्टेन बंद पद्धति में) 125° से कम नहीं होगा।

[सं० पी० 15014/1/78-पी० एच० (एक एड्ड एन)/पी० एफ० एन०]
टी० बी० अटोर्ना, संयुक्त सचिव

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 22nd December, 1980

G.S.R. 710(E).—Whereas certain draft rules further to amend the prevention of Food Adulteration Rules, 1955, were published as required by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), (hereinafter referred to as the said Act) on pages 2444 to 2457 of the Gazette of India, Part II, Section 3, Sub-section (i) dated the 3rd November, 1979 under the notification of the Government of India in the Ministry of Health and Family Welfare (Department of Health) G.S.R. 1321 dated the 18th October, 1979, and amended by notification G.S.R. 9(E), dated 16-1-80 inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby till the 31-3-80;

And whereas objections and suggestions received from the public on the said draft notification have considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the said Act, the Central Government after consultation with the Central Committee for Food Standards, hereby makes the following rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, namely:-

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (Sixth Amendment) Rules, 1980.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 hereinafter referred to as the said rules, in rule 57, in the Table, under sub-rule (2), in serial No. 1, after item (i-A), and the entries relating thereto in columns (2) and (3), the following item and entry respectively shall be inserted; namely:—

(2)	(3)
“(i-B) edible oil	“10”

3. In Appendix ‘B’ of the said rules, after item A 17.17., the following items shall be inserted; namely:—

“A. 17.18—Imported rapeseed oil (Torra-ka-tel) means-

(a) the oil obtained from clean and sound rapeseed belonging to *compestris*, *junceae*, or *napus* varieties of *Brassica*

by the method of expression or solvent extraction and imported into India, or

(b) the oil obtained from clean and sound imported rapeseed belonging to *compestris*, *junceae*, or *napus* varieties of *Brassica* by the method of expression or solvent extraction.

It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

(a) Butyro-refractometer reading at 40° C	51.0—64.8
or Refractive Index at 40° C	1.4600—1.4690
(b) Iodine value (Wij's method)	94—126
(c) Saponification value	166—198
(d) Unsaponifiable matter	Not more than 2.0 per cent.
(e) Test for argemone oil	Negative
(f) Test for Hydrocyanic acid (Ferric Chloride test).	Passes the test.
(g) Free fatty Acids (expressed as Oleic acid)	Not more than 3.0 per cent.
or Acid value	Not more than 6.0

Rapeseed oil imported into India or rapeseed oil obtained by solvent extraction shall be supplied for human consumption only if it is refined and it shall conform to the standards laid down under item A. 17.15 except for free fatty acid content which shall not be more than 0.3 per cent (Acid value being not more than 0.6).

Additionally, it shall have Flash Point (Pensky-Marten closed method) not less than 250° C.

A.17.19—Palm Oil means the Oil obtained from fleshy mesocarp of fruits of the oil palm (*Elaeis Guineensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:

(a) Butyro-refractometer reading at 50°C	35.5—44.0
or Refractive Index at 50°C	1.4491—1.4552
(b) Melting point (capillary slip method)	Not more than 37° C
(c) Iodine value (Wij's method)	45—56
(d) Saponification value	195—205
(e) Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent
(f) Free Fatty Acids (ex-pressed as Oleic acid)	Not more than 5.0 per cent.
or Acid value	Not more than 10.0

Palm oil shall be refined before it is supplied for human consumption and it shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. Additionally, it shall have Flash point (Pensky-Marten closed method) not less than 250° C.

A. 17.20 Palmolein: means the liquid fraction obtained by fractionation of palm oil obtained from the fleshy mesocarp of fruits of oil palm (*Elaeis Guineensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity,

idity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oils. It shall conform to the following standards, namely:—

(a) Butyro-refractometer reading at 40°C	43.7–52.5
or	
Refractive Index at 40°C	1.4550–1.4610
(b) Iodine value (Wij's method)	54–62
(c) Saponification value	195–205
(d) Cloud point	Not more than 18°C
(e) Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent.
(f) Free Fatty Acids (expressed as oleic acid)	Not more than 3.0 per cent.
or	
Acid value	Not more than 6.0

Further, if the palmolein is obtained from solvent extracted palm oil, it shall be refined before it is supplied for human consumption and it shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. Additionally, it shall have Flash point (Pensky-Marten-closed method) not less than 250°C.

A.17.21—Palm Kernal oil means the oil obtained from sound kernal of the fruits of oil palm (*Elaeis Guineensis*) tree by the method of expression for solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substance or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

(a) Butyro refractometer reading at 40°C	35.3–39.5
or	
Refractive Index at 40°C	1.4490–1.4520
(b) Iodine value (Wij's method)	10–23
(c) Saponification value	237–255
(d) Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent.

(e) Free Fatty Acids (expressed as Oleic acid)	Not more than 3.0 per cent.
or	
Acid value	Not more than 6.0

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. Additionally it shall have Flash point (Pensky-Marten closed method)—not less than 250°C.

A. 17.22 Sun Flower seed oil : means the oil obtained from clear and sound sunflower seeds or cake from the plants, *Helianthus annuus* Linn (Family: composite) by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

(a) Butyro refractometer reading at 40°C	57.1–82.9
or	
Refractive Index at 40°C	1.4640–1.4800
(b) Iodine value (Wij's method)	100–145
(c) Saponification value	188–194
(d) Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 per cent.
(e) Free Fatty Acids (expressed as Oleic acid)	Not more than 3.0 per cent.
or	
Acid value	Not more than 6.0

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under item A. 17.15. Additionally, it shall have Flash point (Pensky-Marten closed method)—not less than 250°C.

[No. P. 15014/1/78-PH(F&N)PFA]
T.V. ANTONY, Jr. Secy.